

Tuzlu Pasta (6-9 kişilik)



Kek için:

- 125 gr. (3.5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 3 yumurta
- 225 gr. (1 su bardağı) yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 180 gr. (1.5 su bardağı) un

Kalıbı yağlamak için:

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

Ara Katı İçin:

- 600 gr. (3 su bardağı) süzme yoğurt
- 60 gr. (3 yemek kaşığı) mayonez
- 1 küçük kavanoz garnitür
- 1 su bardağı rendelenmiş pancar turşusu
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber
- 5 adet biberli zeytin
- 2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı doğranmış dereotu
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yumurtalarımızı bir tutam tuzla çırpıyoruz. İçine yoğurt ve **Teremyağ**'imizi ekleyerek ırpımayaya devam ediyoruz. Elenmiş un ve kabartma tozumuzu da ekliyoruz. 20 cm çapındaki kalıbımızı 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağlayarak kek hamurumuzu döküyoruz. 170 derece fırında 30–35 dk. kadar pişiriyoruz. Kürdanla kekimizin pişip pişmediğini kontrol ederek fırından alıyoruz. Kekimiz soğduktan sonra yatay olarak 3 eşit parçaya bölüyoruz.

Biz bu sırada süzme yoğurt ve mayonezi karıştırıyoruz. Tuz ve sarımsağımızı da eklemeyi unutmuyoruz. Kekimizin katlarından birini alıp üzerine pasta kreması sürer gibi yoğurtlu harcımızı sürüyoruz. Rendelenmiş pancarlarımızı üzerine serpiyoruz. Bir iki noktada kaşıkla yoğurdumuzu pancarların üzerinde bırakıyoruz ki pastamızın katları birbirine yapışsın ve keserken ayrılmasın. Diğer katı da üzerine kapatıp yoğurtlu harcımızı ikinci kata sürüyoruz. Bu sefer yogurt harcının üzerine garnitürleri serpiyoruz ve yine bir iki üç noktada yoğurdu garnitürün üstüne bırakıyoruz ve en son katını kapatıyoruz. Kalan yoğurtla tuzlu pastamızın her yanını sıvıyoruz. Yanlarını doğranmiş yeşilikler ile süslüyoruz. Üzerine közlenmiş biber ve zeytinle dekor yapıyoruz.

Pastamızı yarım saat belettikten sonra servis edebiliriz.